ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Verbale di seduta consigliare ordinaria 5 marzo 1887.

Presenti i signori: d'Arcano, Bearzi, Biasutti (vicepresidente), Billia, Lenher, Mantica, Di Trento; F. Viglietto (segretario).

Benchè il Consiglio non sia in numero, il vicepresidente crede opportuno cominciare la seduta riservandosi di informare poi gli altri consiglieri, che causa la coincidenza della dimostrazione pei soldati che partono per l'Africa, ritarderanno un poco, ed informa il Consiglio che hanno regolarmente domandato di venir inscritti nel nostro sodalizio i signori:

Asquini co. ing. Daniele, Fagagna
Pillan Francesco, Camino di Codroipo
Vivante Yames, Rivignano.

Il Consiglio ne accetta la inscrizione fra i soci.

Annunzia poi che il presidente onorario della nostra Associazione, commendatore Gherardo co. Freschi, ha proposto che si apra da noi una sottoscrizione per l'acquisto dello zolfo acido. Siccome anche nella riunione dei viticoltori friulani si era fatta una consimile proposta per l'acquisto del solfato di rame, promette che la presidenza studierà la cosa e presenterà delle proposte concrete.

Si passa alla trattazione del secondo oggetto posto all'ordine del giorno (*voti da presentarsi al Consiglio superiore dell'agricoltura*).

Essendo intervenuti frattanto i signori consiglieri Braida, Caratti, Mangilli (presidente) e Pecile, il Consiglio si trova in numero.

Il primo voto così concepito: « Che sia „ provveduto con leggi speciali a rendere „ proporzionate all'imposta le tasse le „ quali in oggi confiscano la piccola pro- „ prietà in ogni suo piccolo movimento, „ ed a facilitare l'esazione dei piccoli cre- „ diti, senza di che ogni legge di credito „ agrario riuscirà inefficace „ viene unanimamente approvato.

Intorno al secondo voto: « Che venga „ restituita la tassa doganale a quelli che „ adoperano lo zucchero per rinforzare i „ vini deboli „ il segretario dà le seguenti informazioni:

— È inutile che io mi fermi a dimostrare la necessità che di frequente si presenta in Friuli di correggere i mosti mediante l'aggiunta di zucchero affine di ottenerne dei vini serbevoli, graditi e che possano sostenere la concorrenza con quelli di altri paesi a noi vicinissimi.

Limitandomi ad accennare per sommi capi, si può asserire che lo zuccheraggio occorre di frequente da noi perchè generalmente coltiviamo delle varietà che dànno mosti poco ricchi di glucoso, le quali solo nelle annate meglio propizie alla maturanza dell'uva e nelle posizioni più favorevoli raggiungono una perfezione da non presentare alcun bisogno di aggiunta per far assumere al vino quel voluto grado di forza per il quale si può facilmente smerciare ai migliori prezzi, o conservare senza pericolo. Basta il ricordare la grandissima estensione che ha in Friuli la vite americana Isabella il cui vino, nella generalità, ben di raro supera il 6 per cento in alcool, per convincersi di quale utilità riuscirebbe un rinforzo a buon mercato di tali vini.

Anche nelle località ove non si coltiva l'Isabella, mille cause da alcuni anni fanno cadere antecipatamente le foglie, onde se ne hanno vini debolissimi che solo un appropriato zuccheraggio potrebbe rendere adatti a sostenere i pericoli della loro conservazione.

Per noi poi che ci troviamo qui a due passi dal confine ci si presenta una condizione straordinariamente avversa al miglioramento dei nostri vini in confronto di quello che si può fare poche centinaia di metri al di là di Palmanova e di San Giovanni di Manzano. Si sa da tutti che lo zucchero raffinato, quello cioè che solo può consigliarsi per il rinforzo dei vini, paga in totale un dazio di entrata nel Regno di lire 66.25.

Posto da noi p. e. ad Udine oggi all'ingrosso si deve pagarlo lire 1.30 circa: a Cormons ed in tutti i paesi vicinissimi a noi, ma al di là del confine politico, lo stesso zucchero si vende a poco più di 60 centesimi al chilogramma. Supponiamo di voler fabbricare un secondo vino con vinacce, zucchero ed acido tar-

tarico. Adoperando p. e. chilogrammi 16 di zucchero, non calcolando l'acido tartarico e le vinacce che presso a poco valgono lo stesso tanto nel regno d' Italia come nell' impero Austro-Ungarico, pel solo zucchero un ettolitro di vino fabbricato p. e. a Palma, verrebbe a costare lire 1.30 × 16 = lire 20.80; fabbricato a poche centinaia di metri più in là oltre confine, verrebbe a costare lire 0.60 × 16 = lire 9.60, cioè lire 11.20 di meno per ogni ettolitro.

Ammettendo che un tal vino si volesse poi introdurre in Italia si dovrebbe pagare un dazio di lire 4, ma tuttavia ogni ettolitro verrebbe a costare lire 7.20 di meno di quello che costerebbe fabbricato al di quà del confine. Per modo che un proprietario volendo fabbricare secondi vini avrebbe tutta la convenienza di portare la sue vinacce al di là del confine, fare il vino ed introdurlo poi nel Regno pagandone il dazio.

Per rinforzare i primi vini, occorrendo minor dose di zucchero, certamente il vantaggio di quelli oltre confine non è così grande, ma sta sempre il fatto che a pochi passi da noi si può rendere perfetto il proprio vino quando una stagione inclemente per qualsiasi ragione, non ha permesso il perfezionamento dell' uva, ad un prezzo di più che metà inferiore di di quello che si paga da noi.

Quantunque in Francia il dazio sugli zuccheri sia molto più mite che da noi (lire 50), pure il governo è venuto in soccorso della viticoltura restituendo una buona parte della tassa pagata per quello zucchero che si adopera per migliorare il vino.

Difatti colla legge 29 luglio 1884 venne stabilito che gli zuccheri adoperati per elevare il tenore in alcool del vino, del sidro ecc. o per fare secondi vini saranno gravati della sola tassa di lire 20 per quintale restituendosi il di più pagato; e sarebbe appunto per un provvedimento simile che la nostra Associazione dovrebbe domandare l' appoggio del Consiglio superiore dell' agricoltura.

La riduzione di prezzo per quei generi che sono elemento indispensabile per certe industrie, ma che non li potrebbero pagare allo stesso prezzo a cui si vendono alla generalità dei consumatori, non è un fatto nuovo nemmeno in Italia, giacchè si pratica p. e. pel sale da cucina che viene usato per la fabbricazione del solfato di soda indispensabile per l' industria del vetro. Perchè il governo non potrebbe trattare ugualmente anche l' industria enologica che ha una importanza senza confronto superiore a quella del vetro?

Bisognerebbe anche notare che poco al di là del nostro confine politico si fece e si fa ancora la speculazione di fabbricare dei vini fortissimi (p. e. con oltre 20 chilogrammi di zucchero per ettolitro) si introducono nel Regno, qui si diluiscono più o meno facendone varie gradazioni, che si battezzano con vario nome, ma che in sostanza fanno una invincibile concorrenza ai vini prodotti dalle nostre terre. Così anche lo stato viene ad essere danneggiato giacchè, invece p. e. di importare 20 chilogrammi di zucchero, che pagherebbe un dazio di lire 13.35, si importa 1 ettolitro di vino forte che paga 4 lire e che posto nel Regno diventa, per semplici aggiunte di acqua, 1 ettolitro e 25 e perfino 1.50.

Fondandosi sopra le suesposte considerazioni, sottoponiamo alla discussione di voi o signori il seguente voto da farsi al consiglio superiore dell' Agricoltura: " che siano restituite lire 50 per quintale della tassa doganale pagata per l' introduzione nel Regno per quello zucchero che si adopera nell' industria enologica ".

Solo con questo provvedimento si può sperare che il Friuli possa efficacemente lottare contro l' invasione ognor crescente di vini che ci vengono da oltre confine. —

Alcuni consiglieri domandano la parola per avere spiegazione del modo col quale il governo potrebbe denaturare lo zucchero da usarsi per l' enologia, senza renderlo dannoso pel vino. Il segretario, relatore, legge alcuni passi del regolamento del governo francese riguardante questa materia, da cui risulta come in quel paese usino aggiungere allo zucchero almeno altrettanto mosto in peso — si diluisce poi del vinificatore. Forse si potranno trovare altri espedienti, ad ogni modo quello adottato dal governo francese è già assai buono.

Dopo ciò il Consiglio approva il voto come è stato sopra esposto.

Riguardo al terzo voto: " Che si pratichi una ulteriore diminuzione sul prezzo del sale " le opinioni dei consiglieri, sono molto diverse e si stabilisce di sospendere

ogni deliberazione finchè l'argomento non venga maggiormente studiato.

Il cav. Biasutti propone poi che si presenti un altro voto e cioè: " Che il Ministero provveda affinchè ai nostri confini venga disposta una sorveglianza per tutti gli animali che entrano nel Regno, anche quando non vi sono malattie epizootiche nelle vicinanze, e ciò istituendo col suo concorso delle speciali condotte veterinarie „.

Viene approvato.

Passando al terzo oggetto (*Proposta della Camera di Commercio di Udine, che l' Associazione funzioni da Comitato per l' Esposizione delle* piccole industrie *che si terrà a Vicenza nel prossimo agosto*) il presidente della seduta dice che il nostro ufficio, avuta la lettera della Camera di Commercio, si è rivolto al Club Alpino di Vicenza per sapere che cosa si voleva intendere sotto il nome di *piccole industrie* le quali potevano presentarsi alla mostra — si ebbe la lettera che il segretario legge. Dopo questa, dice il presidente, trovando una grande sconcordanza fra quello che era già nostro intendimento di fare lo scorso anno, la presidenza crede opportuno rinunciare alla proposta della Camera di Commercio, e presenta al consiglio la seguente deliberazione:

" Considerato che l'esposizione di Vicenza escluderebbe un gran numero di industrie campestri e forestali che l'Associazione agraria friulana si è più volte espressa di voler incoraggiare, considerato che a tale esposizione possono adire, non le sole industrie agricole, ma tutte le piccole industrie che l' uomo può esercitare, il consiglio delibera di non accettare l'incarico di funzionare da comitato per raccogliere oggetti da spedirsi alla suddetta mostra „.

Il Consiglio approva.

Dopo ciò la seduta viene levata.

F. V.

Conferenze agrarie.

*Quei comuni, non compresi nella giurisdizione di un comizio agrario in attività, i quali avessero intenzione di domandare all'*Associazione *delle conferenze agrarie, a norma della nostra circolare 25 febbraio p. p. n. 97, sono pregati di fare la loro domanda nel più breve tempo possibile. Questo perchè la presidenza possa prendere le necessarie disposizioni relative al numero, all' epoca ecc. di tali conferenze.*

ESPOSIZIONE PERMANENTE DI FRUTTA

Domenica 27 febbraio la giurìa assegnò i seguenti premi:

Coceani Francesco, per *uva ribolla* proveniente da Gagliano di Cividale (produzione 3 quintali, conservata), premio di lire 10.

Filaferro Giov. Batt. di Rivarotta, per *mele d' inverno* (produzione 18 quintali), due premi di lire 5 e due menzioni onorevoli.

Bigozzi Giusto, per *pere spinacarpi* provenienti da Rosazzo (produzione 2 quintali), premio di lire 5.

Bigozzi Giusto, per *susine secche pelate* (produzione limitata), menzione onorevole.

INNESTO DELLE TALEE DI ALBERI FRUTTIFERI SULLE RADICI

Ora si discute in Francia se convenga e si possa innestare il pomo ed il pero su radici, ottenendo così dei prodotti che non hanno bisogno d'ulteriori innesti.

La questione è di grandissima importanza, ed io, credendo fare cosa gradita ai lettori del *Bullettino,* espongo questo metodo d' innesto come viene da molto tempo, e con ottimo successo, praticato da un appassionato frutticoltore qual' è il dott. Giuseppe Elti-Zignoni di Gemona.

Prima di venire al metodo, parliamo delle cure che si debbono avere nella scelta del soggetto e dell' oggetto.

Scelta del soggetto. — Deve essere una radice ramificata in modo da formare un organo sotterraneo ben disposto e munito di abbondanti radichette. Si adoperano

di solito le radici superficiali le quali, oltre soddisfare alle altre condizioni, si raccolgono con maggiore facilità.

Le radici si possono raccogliere dieci ed anche quindici giorni prima di impiegarle, avendo cura però di mantenerle coperte con uno strato di 30 centimetri di terra ed in luogo ombreggiato; possono essere indifferentemente domestiche o selvatiche.

Scelta dell' oggetto. — Questo non è costituito da una sola gemma, ma da un getto quasi intero. Essendo destinato a formare il fusto della nuova piantina e siccome vuolsi che questa sia forte, bisogna escludere i getti laterali delle branche e fra i terminali, scegliere i più robusti.

Se il soggetto si può preparare qualche tempo prima, l'oggetto invece deve esser stato tolto dal ramo che lo portava poco prima di eseguire l'innesto. L'oggetto *deve* provenire da piante innestate.

Esecuzione dell' innesto. — Si prende l'oggetto della lunghezza di circa 60 centimetri ed una estremità si taglia in direzione perpendicolare al suo asse (fig. 1) e poi con un coltello sottile ed affilato si pratica pel suo asse una fenditura lunga 2 centimetri circa, nella quale per mantenerla aperta si pone un pezzo di legno foggiato a cuneo. Indi l'estremità più grossa della radice si taglia in modo che possa ben combaciare con tutto il percorso esterno della fenditura praticata sull' oggetto (fig. 2).

Collocate a sito le radici, si leva con precauzione il cuneo posto nella fenditura e poi si lega strettamente la marza con stoppa o meglio con corteccia fresca di gelso, e l'innesto così completato è rappresentato dalle fig. 3 e 4.

Cure da usarsi per la riuscita. — Le piantine così innestate si pongano subito in terreno convenientemente preparato alla profondità di circa 20 a 30 cent. ed alla distanza di 30 a 40 cent. in quadrato.

Il terreno deve essere in posizione ombreggiata e mantenuto costantemente netto dalle erbe.

Questi innesti riescono quasi sicuramente quando sono talee di pomo che vengono inserite su radici di pomo, più difficilmente sul pero. Ad ogni modo le piante sia di pero che di pomo ottenute in tal guisa, sono robustissime e di lunga durata: di ciò fanno prova le numerose e di cui molte sono grandissime, che abbellano i tanti orti del dott. Giuseppe Elti-Zignoni di Gemona, piante di pomi e di peri di diverse varietà ed educate qualcuna a piramide, altra a spalliera, altra a cono rovescio, altra a ventaglio e tutte ottenute coll' innesto su radice venti e perfino venticinque anni fa.

Questo metodo è interessante poichè in poco tempo si hanno piante robuste e senza bisogno di ulteriore innesto. Di questi innesti un abile operaio può farne 200 al giorno.

Dalle informazioni che ho avute questa forma d' innesto viene praticata da pochi; da molti è ritenuta come novità.

Fui indotto a scrivere queste poche righe perchè si estenda l'uso di questi utilissimi innesti ed anche per far vedere come da noi vi sieno delle vecchie pratiche di frutticoltura che in Francia si riguardano come recentissime scoperte.

D. Rubini

SULLA DISTILLAZIONE DELLE VINACCE IN ESENZIONE DI TASSA

L'art. 7, comma terzo, della legge 11 agosto 1870 allegato *L*, richiamato in vigore e riportato testualmente nella legge 12 ottobre 1883 n. 1640 testo unico, così dispone:

“ Non è dovuta imposta da coloro che non esercitando commercio qualsiasi di prodotti alcoolici, estraggono acquavite da *materie dei propri fondi,* per esclusivo uso particolare, ed in quantità non superiore a mezzo ettolitro all'anno „.

In pratica però questa sì chiara disposizione di legge subisce una restrizione tanto grave, da renderla illusoria affatto per la maggior parte di coloro che avrebbero diritto di usufruirne. E ciò perchè l'ufficio tecnico di finanza, forse in base all'art. 67 del regolamento per l'applicazione della citata legge, rifiuta il permesso di distillare in esenzione di tassa a chi non può adoperare un alambicco situato sul fondo che produsse la materia da distillare, od in locali della stessa proprietà. Per questi, e sono i più, il beneficio concesso dalla legge diviene lettera morta.

Fig 1a

Fig 2a

Fig 3a

Fig 4a

a

b

R. D.

Tav. 6a

C. F.

Ma se i regolamenti si fanno per disciplinare l'esecuzione di date leggi, non si può ammettere che si voglia o si debba con essi violare le precise e chiare disposizioni delle leggi stesse. E la pretesa del regolamento in questione, o meglio la sua interpretazione, venendo ad imporre al distillatore una condizione restrittiva maggiore, violerebbe la legge.

L' accennato art. 67 del regolamento sarebbe pure in contraddizione col successivo art. 68 il quale, sempre sul tema della distillazione in esenzione di tassa, ammette che si possa valersi all' uopo di alambicco *preso a nolo o ad imprestito.*

Ora, poichè la legge non pone al distillatore in esenzione di tassa condizione veruna nei riguardi dell' alambicco, e l' art. 68 del regolamento consente che si possa valersi di alambicchi presi a nolo o ad imprestito, la interpretazione restrittiva dell' art. 67 non ha ragione di essere.

Si è veduto accordare a consorzi di distillatori in esenzione di tassa (art. 9 del r. decreto 15 luglio 1886 n. 3980) la facoltà di servirsi di alambicco di proprietà di un terzo estraneo al consorzio; il qual lambicco non solo era situato in locali differenti da quelli ove i consorziati, o qualcuno di essi, sogliono manifatturare i loro prodotti, ma ben anche in altro paese parecchi chilometri lontano. Perchè simile interpretazione del regolamento, più conforme allo spirito ed alla lettera della legge, non si applicherebbe sempre ed a vantaggio di tutti?

Un' altra disposizione che dovrebbe essere ricordata dagli aventi diritto alla distillazione esente da tassa, è quella che la legge (art. 5 e 21 del r. decreto 12 ottobre 1883 su menzionato) la consente non solo per le vinaccie, ma ben anche pel vino, miele, frutta, radici ecc.

C. Dacomo-Annoni

LA COOPERAZIONE IN PROVINCIA

Cassa cooperativa di prestiti in Buttrio.

Operazioni dell' anno 1886.

Il Consiglio di presidenza tenne ventiquattro riunioni ordinarie e due straordinarie. L' assemblea generale fu convocata due volte, nel 21 marzo e 19 dicembre.

Furono accordati n. 52 nuovi prestiti, dell' importo capitale complessivo di lire 8,652; e ne furono rimborsati n. 35 per lire 7,197.45 compresi gl' interessi. Rimangono in corso n. 69 prestiti per lire 14,267.25 compresi gl' interessi a 31 dicembre.

Gli importi dei nuovi prestiti si aggirano fra il massimo di lire 600, ed un minimo di lire 25; i prestiti sull' onore furono 11 per lire 725 col massimo di lire 150.

L' impiego dei prestiti accordati nel 1886 è il seguente: per acquisto di bovini lire 3,570; di foraggi, stramaglie e concimi lire 960; di terreni lire 1,650; di attrezzi rurali lire 350; di suini, pecore ecc. lire 240; di attrezzi e merci per industria lire 392; per spese famigliari, saldo fitti ecc. lire 1,490.

Quanto alla durata, detti prestiti si suddividono come segue: n. 8 per lire 2,500 a due anni; n. 1 per lire 250 a diciotto mesi; n. 26 per lire 4,020 ad un anno; n. 1 per lire 52 a dieci mesi; n. 1 per lire 300 a nove mesi; n. 6 per lire 860 a sei mesi; n. 6 per lire 390 a tre mesi; n. 3 per lire 180 ad un mese.

La Società ricevette nel corso del 1886 n. 557 depositi a risparmio per la somma di lire 722.10; fece n. 23 rimborsi per lire 200.51. Ricevette pure depositi in conto corrente per lire 5,197.57 e ne rimborsò lire 1,296.

Le rendite ascesero a lire 942.66; gli interessi passivi a lire 585.98, e le spese d' esercizio a lire 38.93. Coll' avanzo si ammortizzarono le lire 100 residue spese di primo impianto, ed il rimanente civanzo netto andrà in aumento al fondo di riserva.

Si inscrissero nella Società n. 34 nuovi soci, e se ne cancellarono 11, 1 dei quali per morte, 1 per espulsione, e 9 per spontanea rinuncia. Al 31 dicembre 1886 i soci presenti erano 119.

Il bilancio dell' esercizio 1886, già presentato alla Commissione di sindacato, e che sarà quanto prima esaminato dall' assemblea dei soci, offre i seguenti dati:

Attivo.	
Prestiti ai soci ed interessi.	L. 14,267.25
Credito disponibile	„ 3,076.41
Debitori diversi	„ 2.—
	L. 17,345.66

Passivo.	
Fondo di riserva	L. 20.95
Depositanti in conto corr. .	„ 16,336.96
Depositanti a risparmio . .	„ 697.24
Creditori diversi	„ 72.76
Utili netti dell' esercizio . .	„ 217.75
	L. 17,345.66

C. DACOMO-ANNONI

LE ESPERIENZE FATTE IN FRIULI NEL 1886

PER COMBATTERE LA PERONOSPORA

Continuiamo a riportare le varie relazioni che ci pervennero intorno ai modi coi quali si è cercato di vincere la peronospora nella testè decorsa stagione ed intorno ai risultati ottenuti.

Nel maggio 1881 comparve nelle viti in certe località una malattia, la quale arricciava e cangiava il colore alle foglie, dando in seguito una tinta nerastra all'uva, la quale poscia seccavasi, e nel giugno 1886 le foglie delle viti divennero parte gialle e parte rosse, ma d' ogni parte liscie e senza lanugine, per cui molti ritennero che questa non fosse la peronospora.

Le sostanze adoperate per combattere la peronospora furono il latte di calce.

Effetto nullo, bensì uno spreco di tempo e di danaro. Notasi che l'accennata malattia del 1881 fu combattuta nel 1882 dal viticoltore Dordolo Giovanni di Segnacco, aspergendo le foglie delle viti colla rannata del bucato, con ottimo successo fino alla metà di giugno, ma sopraggiunta una forte grandinata cessò di sperimentare l'esito finale.

Il costo è tale da assorbire quasi per intero il valore del vino che si ottiene.

Fu osservato più resistente il Cordovado detto Spizzòt ed il Verduzzo verde.

Altra malattia che può aver occasionata la caduta delle foglie è quella denominata da alcuni rossore perchè abbrustolisce le foglie.

Segnacco

per il sindaco
G. DELLA GIUSTA

Le sostanze adoperate per combattere la peronospora furono il latte di calce nella ragione del 5 per cento e il solfato di rame 2 per cento.

Gli effetti ottenuti furono pochi col latte di calce, buoni col solfato di rame, giacchè le viti trattate con quest'ultimo conservarono le foglie fino ai primi di novembre, portando il tralcio a perfetta maturazione.

Il costo del trattamento per ogni *cento* viti a frutto si calcola di lire 4 avendo dovuto ripetere il trattamento sei volte in causa delle pioggie.

I vitigni che più si riscontrarono resistenti ai danni della peronospora furono la così detta Cenocia, il Pinot nero e più di tutte le qualità di viti americane.

Altra malattia che può aver occasionata la caduta delle foglie fu il *seccume* proveniente da causa chiamata in volgare *caligo salso*.

Se nel 1886 la spesa del trattamento delle viti riuscì un po' elevata, il motivo si deve trovare nelle macchine che lasciarono molto a desiderare riguardo alla loro perfezione; si spera poi che nell'anno venturo non si abbia a lamentare una tal cosa.

Camino di Codroipo

PILLAN FRANCESCO
Agente cav. Stroili

Nell' anno 1884 si riscontrò la peronospora in poche località ed in viti vecchie. Nel 1885 fece la sua comparsa alla metà di settembre, lasciando senza foglie le viti ai primi di ottobre e per conseguenza si fece un vino, molto debole. Nel 1886 incominciò nei primi di agosto.

Fu riscontrata la prima volta la peronospora nel 1884, e nel 1886 principiò la sua invasione verso la I^{a} metà di giugno.

Nel 1886 fu trattata con latte di calce al 6 per cento nelle due prime operazioni e nelle tre ultime nella proporzione del 12 per cento.

Gli effetti ottenuti non furono felici.

Il costo del trattamento su ettari 2 a vigneto, mano d'opera, materiali e consumo di pompe; fu di lire 101. Inoltre zolfo e mano d'opera lire 45.

I vitigni che più si riscontrarono resistenti ai danni della peronospora furono l'Americana e il Verduzzo.

Altre malattie che possono aver occasionata la caduta delle foglie furono in gran parte il bruccione o seccume.

Passariano — Per il conte Leonardo Manin
GIUSEPPE MASSARINI
Castaldo

La caduta delle foglie dei rami a frutto incominciò fino dal luglio 1883 e di seguito ogni anno circa alla stessa epoca e nel 1886 si fece vedere prima.

Le sostanze adoperate per combattere la peronospora furono la calce in polvere e il latte di calce.

Gli effetti ottenuti furono non molto soddisfacenti forse anche per aver cominciato in luglio e praticata l'applicazione solo tre volte.

Il costo del trattamento fu di lire 3 per ettolitro, notando che il prodotto fu appena di un quarto di quanto poteva essere.

I vitigni che più si riscontrarono resistenti ai danni della peronospora furono il Pinot nero e bianco e la Fragola.

Altra malattia che può aver occasionata la caduta delle foglie fu la scottatura causata dai colpi di sole nel mese di luglio.

Pordenone — L. GROPPETTI
presidente del comizio agrario di Pordenone

Da vari anni venne riscontrato nei possessi del signor marchese Fabio Mangilli questo precoce cadere delle foglie nella vite; ma si venne a riscontrarlo gradatamente, cominciò subito dopo la vendemmia antecipando ogni anno con forza ed estensione fino al presente, epoca in cui questo fatto venne constatato come una malattia della vite, e quest'anno manifestata ai 15 luglio.

Le sostanze adoperate per combattere la peronospora furono il latte di calce e il latte di calce con il 3 per cento di solfato di rame.

Gli effetti ottenuti furono per il latte di calce nessuno. Miscela bordelese soddisfacentissimi.

Il costo del trattamento fu di lire 4 per ettolitro di vino raccolto.

I vitigni che più si riscontrarono resistenti ai danni della peronospora furono le varietà bianche in generale e il Frontignan fra le nostrane; l'Isabella fra le americane.

Flumignano — F. FAMEA
Agente marchese Fabio Mangilli

Riguardo alla peronospora, le mie osservazioni datano dal 1884. In quell'anno la malattia aveva già fatto qualche progresso. Mi ricordo di aver notato le traccie e di averle fatte osservare ad altri viticoltori del paese.

Nel 1885, fece la sua comparsa agli ultimi di giugno. Adoperai il solfato di rame polverizzato, che riuscì di nessun effetto.

Quest'anno, mi accorsi della peronospora ai 27 di maggio. La stagione era pur troppo propizia allo svilupparsi della malattia, causa le pioggie insistenti. Per tale motivo, il trattamento col latte di calce (all'8 per cento circa) non fu cominciato che ai 20 di giugno; e proseguito ogni otto o dieci giorni, sotto la mia diretta ed assidua sorveglianza, malgrado la renitenza dei coloni, che attribuivano al rimedio l'opera deleteria della malattia. Il risultato ottenuto, fu negativo, e alla vendemmia, i filari trattati col latte di calce e quelli lasciati senza quel trattamento, presentavano lo stesso aspetto desolante. In un vigneto, non feci che una sola solforazione, a titolo di prova; non l'avessi mai fatto! L'oidio assunse tali proporzioni da non lasciar margine alla vendemmia.

Non ho i conti colturali, li tengo a Castions; nè saprei specificare la spesa del trattamento. Mi ricordo però di aver abboracciato un conterello e d'aver concluso (parlo sempre dei terreni di Castions ove il prodotto della vite non è rimuneratore come in altre parti della provincia), che il latte di calce assorbiva *un buon sesto* del prodotto.

Alcuni esemplari di Riparia, favoritimi dal prof. Petri, furono letteralmente immuni dalla peronospora. Riscontrai refrattario, o quasi, il Verduzzo, resistente il Corvino. Le qualità precoci, quali il Gamais e il Pinot, non soffrirono gran danno.

Pochissimo danneggiato un filare che

era fiancheggiato dalla coltivazioue del *mais*, ed altri filari dove si eccedette nella concimazione.

Altro fenomeno, strano per vero dire, mi fu dato osservare. Due tralci, sullo stesso pedale; tutti e due in mezzo a un centro d' infezione — uno tirato a mezzo giorno, l' altro a nord; il primo completamente danneggiato, il secondo immune da peronospora.

Tolmezzo — Cap. Di Gaspero

Fin dall'agosto del 1883 fu constatata la presenza della peronospora sul territorio di Valvasone, e molto probabilmente non era quella la prima volta che compariva. In quell' anno essa cominciò ad invadere il nostro territorio verso la metà di giugno, allarmando i viticoltori che tosto diedero mano al latte di calce.

Il latte di calce fu somministrato dai più tre o quattro volte dopo la fioritura. Il tempo costantemente piovoso, la poca pratica ed altre cause impedirono che la operazione fosse eseguita a dovere e perciò niente di concreto si può stabilire sulla sua efficacia. Tanto più che non era la sola malattia che determinava la caduta delle foglie dalle viti.

Niente neppure approssimativamente si può dire riguardo al costo dell' operazione per ettaro. Con certezza si può affermare che l' operazione riesce difficoltosissima e costosa, in modo da essere superiore alle forze dei nostri possidenti; sempre con sostanze poste attualmente a loro disposizione.

Il vitigno per eccellenza che sfida la peronospora anche nei luoghi più infetti, è il Clinton.

L' altra malattia, se così può chiamarsi, che seguì la comparsa della peronospora, è il *seccume* prodotto forse da cause atmosferiche speciali.

Valvasone — Vincenzo Pinni

Nell' anno 1884 la peronospora compariva dopo la metà di settembre, però con nessunissimo danno del raccolto.

Nel 1885 cominciò verso li 7-8 di settembre e cascaron tutte le foglie a diverse qualità di vite portando un grande danno al raccolto.

Io adoperai il latte di calce al 5-6 per cento con spruzzatura fatta con scope e con macchine adatte.

Gli effetti ottenuti furono nulli del tutto. Meglio per me che avessi continuato collo zolfo.

Le qualità Isabella e nostrana bianca conservarono le foglie dove stavano coperte da altre foglie di vegetali.

Credo che la caduta delle foglie sia stata causata dalla umidità che per lungo tempo qui abbiamo sefferta.

Rivarotta (Teor) — Galiussi Michele

Si avvertirono traccie di peronospora nel 1883, che allora ritenevasi una malattia prodotta dalla soverchia umidità.

Comparve quest' anno (1886) nella seconda decade di giugno.

Finora il solo latte di calce si è esperimentato nel corrente anno alla dose del 7 al 12 per cento di calce spenta.

Gli effetti ottenuti furono meschinissimi e quasi nessuno con due a quattro irrorazioni.

Il costo del trattamento fu da lire 1 a 1.20 compreso il costo ed aspersione di un ettolitro di liquido, non calcolato il consumo attrezzi e pompe.

Finora si addimostrarono più resistenti le viti di Verduzzo.

Non si avvertirono altre malattie che possano aver occasionata la caduta delle foglie.

Trivignano — C. Rubini

La peronospora è comparsa per la prima volta nel 1884. Nel 1886 comparve in luglio in seguito alle pioggie.

La sostanza adoperata per combattere la peronospora fu il latte di calce nelle proporzioni dal 3 per cento al 20 per cento.

Se pure qualcuno ottenne qualche effeto utile fu sì meschino da non tenerne conto.

Il costo del trattamento fu di circa lire 25 al campo friulano (vigneto).

I vitigni che più si riscontrarono resistenti ai danni della peronospora furono il Verduzzo, Refoscone, Cabernet, Ungherese, Americano. I meno resistenti: Aramon, Crignac, Codelung, Garganie e Rossaia.

Altre malattie che possono aver occasionata la caduta delle foglie furono l' erinosi ed il cosidetto *bruson*.

Torreano di Martignacco — Don. Angelo Toso

FRA LIBRI E GIORNALI

Della propagazione del melo.

Per ottenere una varietà di melo che si possa dire pregevole, occorre l'innesto che si pratica o sul selvatico (franco) o su varietà di melo come il melo dolcigno ed il melo paradiso, comunemente detto di S. Giovanni. Soggetti poco usati sono: lo spino bianco, il pero, il nespolo ed il cotogno: quest'ultimo è un po' più usato degli altri quantunque non dia per solito buona riuscita. Prima però di pensare al metodo di propagazione, il coltivatore dovrà stabilire l' altezza dell'allevamento o le forme che vuol far assumere alle piante. Così, volendo varietà ad alto fusto si userebbero bene i selvatici che provengono da semi di pomi pure selvatici, sebbene i soggetti così ottenuti presentino l'inconveniente di mandare poche e troppo grosse radici; se invece si volesse allevare a mezzo vento, è da preferirsi il franco nato da semi di pomi domestici. In ogni modo sono sempre da preferire ai selvatici che si trovano nei boschi, le piante provenienti da seme poichè oltre ad essere migliori si può su queste avere certezza che non avranno la tendenza di mandare dei polloni al piede, i quali scemerebbero di molto la vigorìa della pianta. Quando poi si voglia una forma nana, ovvero anche la stessa forma a piramide, ma contenuta entro certi limiti, il miglior soggetto da usarsi sarebbe il melo dolcigno se si tratta di terreni calcarei, silicei ed aridi; il melo di paradiso per i terreni freschi ed argillosi. Quest' ultimo viene usato molto bene anche nella coltivazione del melo in vasi.

Un altro metodo di propagazione semplice e di poco costo sarebbe quello detto propaggine chinese, comunemente usato per il gelso.

In quanto poi alla propagazione per talea, che taluni vorrebbero estesa anche al melo, la pratica non ne ha ancora nettamente accertata la convenienza. Sembra però che l'attecchimento e la vigorìa sia maggiore usando la talea erbacea, nelle volute condizioni, piuttosto che la legnosa. Ad avvalorare ciò il sig. Nanot nella *Revue Horticole* comunicava delle esperienze da lui fatte a questo riguardo.

Si presero alcuni rami di meli Sidro (varietà *Mèdaille d' or*) innestati al piede dopo due anni e tagliati rasente tronco ad una lunghezza di circa centimetri 40 ciascuno e si affondarono in un terreno fresco, argilloso ed esposto a nord-est ad una profondità di circa 10 a 15 centimetri.

Dopo circa sei mesi queste talee avevano quasi tutte attecchito ed avevano emesso dal tallone delle radici di una lunghezza da 2 ad 8 centimetri e dalla parte aerea poche gemme quasi tutte composte di una sola rosetta di foglie. La debolezza della pianticella così ottenuta quantunque persuada sulla probabilità dell'attecchimento con questo modo di propagazione, dimostra anche la poca convenienza di usarlo. Sembra però che questa soverchia debolezza fosse in gran parte anche dovuta alla lunghezza delle talee; e difatti questa esperienza fatta con talee molto più corte e circondate di maggiori cure diedero un esito più felice.

Si scelsero ancora dei rami di meli a Sidro (varietà *Frequin Andrèvre*), e si formarono tre categorie di talee, ciascuna delle quali era stata tagliata da differenti parti del rampollo. Quelle della prima erano state levate dall'estremità essenzialmente erbacea del rampollo; le seconde, portanti delle gemme dalla parte di mezzo, le altre dalla parte inferiore del rampollo e portante, oltre alle gemme semi-maturate, un imbasamento ben conservato. Tutte erano state tagliate d'una lunghezza da 7 ad 8 centimetri, interrate, a 4 centimetri circa, in un terreno non riscaldato e composto di parti eguali di terra di giardino e di sabbia, esposte all' est, e collocata ciascuna categoria sotto tre grandi campane chiuse ermeticamente ed imbiancate con bianco di Spagna.

Di queste talee però sole attecchirono e diedero getti abbastanza ben sviluppati quelle che portavano l' imbasamento al piede.

Un altro metodo di propagazione fu proposto dal signor Ossenkop il qual metodo per i vantaggi e di rapidità nell'attecchimento, e di robustezza nella piancella meriterebbe di venir studiato ed esperimentato tanto più che questo modo è raccomandato non solo per la propagazione, ma ancora per il rinvigorimento di

fruttiferi deboli e scarsi di radici. Consiste nell' affondare una o più talee riunite in un fascio entro ad una buca, fatta appositamente, perfettamente vuota, avente le pareti ben battute e riparata dall' aria e dalla luce con tavole che la chiudano ermeticamente. Queste tavole portano degli orifizii dai quali resterebbe un po' fuori la parte estrema della talea o del fascio e sovra la quale andrebbe sparso uno strato di terra vegetabile leggiera e grassa dell' altezza di 8 a 12 centimetri. Operando in questo modo convien badare che le buche sieno poste in luogo riparato e non soggette a cambiamenti repentini di temperatura che produrrebbero anche nell' interno di esse degli sbalzi dannosi alle piante. Il taglio poi delle talee deve essere fatto sotto alla gemma dalla parte dove si vogliono le radici e un poco più sù dalla parte dove si vogliono i rami. Quando le pianticelle sono attecchite si capovolgono nuovamente e si impiantano facendole così riprendere la vera posizione.

Con questo metodo, dice l' Ossenkop, si assicura anche tale una robustezza nel vegetale da poter omettere di poi l' innesto. Le piante che si ottennero da altra maniera di propagazione generalmente si innestano.

Si è fatta anche questione se convenisse l' innesto sulle radici; ossia se si potesse anche per il pomo, come per le noci, tagliare con vantaggio un giovane soggetto un poco al disotto del colletto, e praticando di poi l' innesto a spacco semplice, ripiantarlo in letto caldo od in sito molto riparato. Così trattate le piante riuscirebbero di piede franco misto (1).

ISABELLA TOFFALONI

Il bagno nella polvere dei volatili.

Durante la stagione fredda e piovosa dell' anno, in cui il pollame si ritira nell' interno delle abitazioni, si accresce il numero degli insetti ad esso nocivi. Alcuni polli e colombi che pur sono internamente sani, non si nutrono più e con diligente esame si scopre che sono quasi consumati dagli insetti. In estate, in cui i polli vivono più che altro all' aperto, questo malessere si manifesta più di raro, e solo dove lo spazio ad essi destinato è troppo limitato. A quali circostanze si può attribuire questo vantaggio, mentre nella stagione estiva il calore del sole favorisce anzi la moltiplicazione degli insetti? Osservando i polli in questo tempo, si vede come essi cerchino con grande predilezione quei luoghi in cui si possono avvoltolare nella polvere, e similmente agli uccelli acquatici nel fluido elemento, fare in essa una specie di bagno. Essi gettano perfino in alto la polvere, ne coprono tutte le loro piume e dibattendole cercano di far aderirla più che sia possibile alla pelle. Quindi la scuotono e così si liberano di essa e degli insetti che vi si attaccarono.

Durante il periodo in cui il pollame non vive all'aperto, bisogna procurare che nel pollaio vi sia un mucchio di sabbia ove possa avvoltolarsi a seconda del suo istinto. Esperti allevatori di pollame procurano di tenere nel pollaio un miscuglio di terra asciutta, rifiuti di carbone coke e una piccola aggiunta di fiori di solfo. In mancanza di carbone si può usare anche la calce. Questo miscuglio misto alla pollina dà un eccellente concime che produce effetti simili al guano.

(Dal *Geflügelhof*). MARIA CALCAGNOTTO

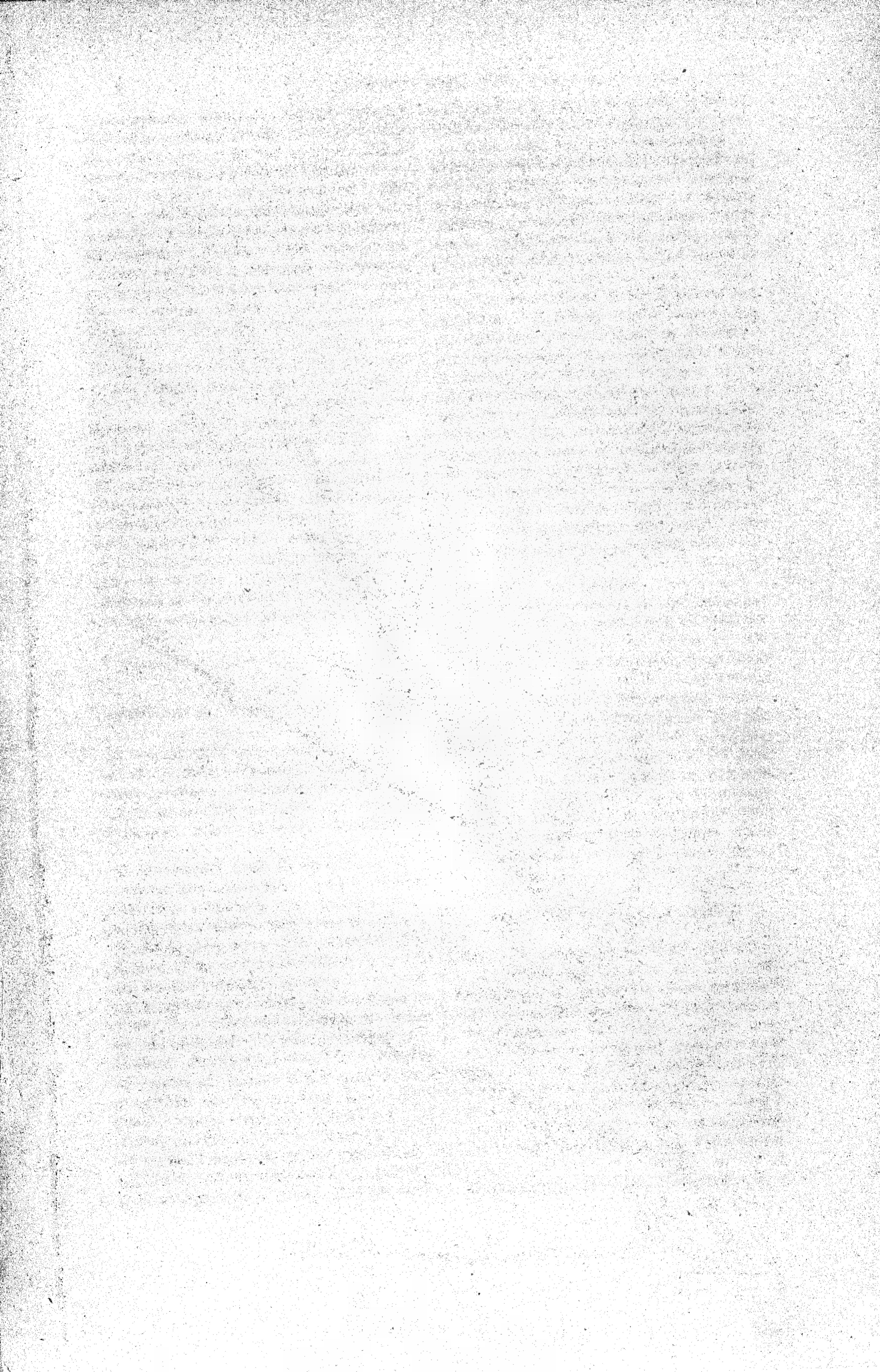
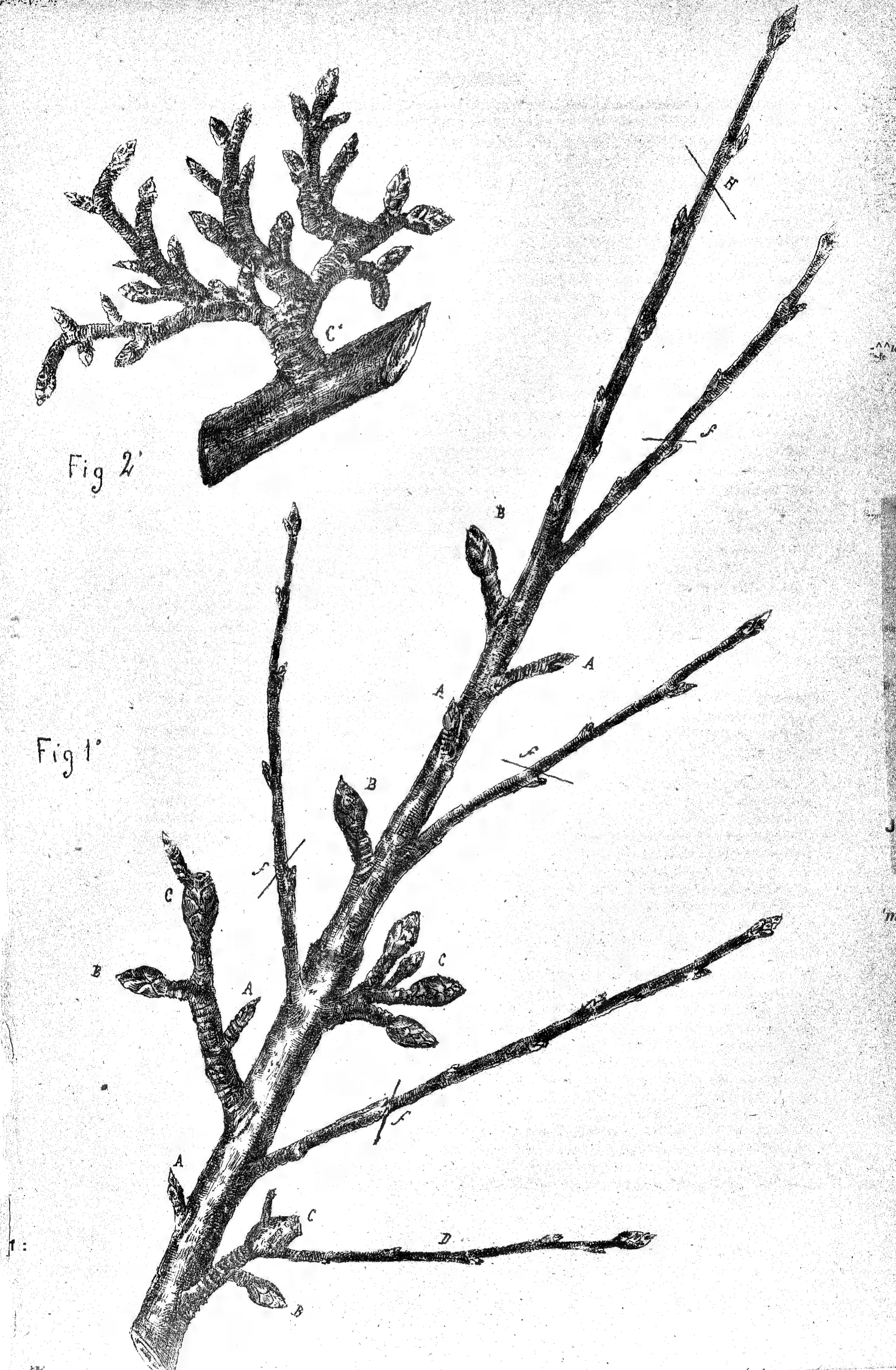
La conservazione delle uova in Inghilterra.

Ora che il commercio delle uova prende in Friuli un notevole sviluppo, trovo opportuno riportare alcune nozioni relative alla conservazione delle uova in Inghilterra che riassumo dalla *Fancier's Gazette:*

L' esposizione di uova conservate, tenutasi a Dairy riescì molto interessante. Vi concorsero vari espositori con delle partite di uova conservate in modi del tutto differenti. Ebbi ad osservarne una discreta quantità conservate in un vaso di stagno chiuso ermeticamente; le quali non furono nemmeno esaminate, dal giurì, ma furono ugualmente vendute.

Il primo premio fu riportato da un espositore che aveva conservate in finissima crusca, ove le uova si trovavano disposte colla parte acuminata rivolta in giù; e abbenchè di queste alcune fossero rotte, pure furono ritenute buone perchè l' albume era scevro di odore e sapore disgustoso. — Il secondo premio fu guadagnato da una partita di uova spalmate di

(1) V. l'articolo del signor D. Rubini a pag. 99.

Fig 2'
C'
H
f
B
A
A
f
Fig 1°
B
C
f
B
A
C
f
A
C
D
B

cera ed olio e conservate nel sale. Il terzo da altra partita di uova che dopo esser state spalmate di sego, furono immerse nella *calce stemperata*, la quale le aveva difese perfettamente dall'azione esterna.

Ci furono altre uova conservate nel ghiaccio, ed altre ancora nell'acqua di calce, la quale meglio d'ogni altro liquido le seppe difendere dall'azione dell'aria. Vi furono eziandio altre partite di uova conservate in una preparazione di salnitro, sale, acqua, calce spenta; ma queste sfortunatamente erano tutte guaste perchè rotte.

Devesi osservare da ciò che in molti casi i premi vengono guadagnati da quelli espositori che tengono un sistema semplice ed eminentenemente pratico.

Nessun preparato liquido ha avuto un vero successo in questa esposizione, benchè in questa gara siensi molto bene conservate quelle uova che erano immerse nel latte di calce appena estinta; la aggiunta del sale, del salnitro ecc, adottata da certi espositori non pare abbia dato alcun soddisfacente risultato.

Ma nessuno dei metodi accennati riuscì superiore a quello, altra volta accennato in queste colonne, di conservare le uova nel sale asciutto senza alcun altro preparato; sistema che non fu seguito d'alcun competitore.

Ecco un procedimento semplice e pratico per conservare durante l'estate le uova che vogliansi adoperare l'inverno:

Prendesi una cassa di una capacità conveniente, il cui fondo sia assicurato con viti unte, onde poterle facilmente levare al bisogno. Vi si collocherà nella cassa uno strato di uova le cui punte acuminate si rivolgono al basso e si coprono con uno strato di sale, sopra questo successivamente altri strati, fino a riempire la cassa. Questa si colloca poi in un sito che non vada soggetto a scosse, sia fresco ma non umido. Allorquando occorrerà di adoperarle, si capovolge la cassa levando le viti dal fondo, per modo, che le prime uova collocate saranno pure le prime adoperate.

CAROLINA FRANCESCHINIS.

APPENDICE

Appunti di frutticoltura presi alle lezioni che si tengono alla r. Scuola normale superiore femminile di Udine.

(Cont. v. n. 4 e 5)

La gemma fiorifera nei frutti a granelli racchiude più fiori ma dà luogo anche ad un getto ramifero.

Le prime gemme fiorifere costituentisi sul percorso di qualsiasi ramificazione nei fruttiferi a granello, esigono almeno due anni per formarsi completamente, ovvero cominciano la fruttificazione al terzo anno, molto di rado al secondo.

Rami a frutto nel pero o nel melo sono i dardi, le borse e le lamburde.

Talora anche rami a legno portano qualche gemma fiorifera specialmente alla loro estremità, ma questo fatto, non essendo frequentatissimo, si può riguardare come un'eccezione.

Il *dardo* è un rametto diritto, della lunghezza di 2 ad 8 centimetri, terminato nel primo anno da una gemma acuminata che dà luogo ad una rosetta di foglie portante nel centro, un ramicello cortissimo e liscio; e d'ordinario nell'anno seguente quivi si organizza una gemma convessa di fiori. (V. fig. 1 *A* tav. V).

Molte volte il dardo non si costituisce a fiore nel secondo anno, ma rimane passivo parecchio tempo.

La *borsa* è una produzione fruttifera dovuta all'agglomerarsi del succhio nutritore nei dardi che sono terminati da una gemma fiorifera. (V. fig. 1 *B*).

Le borse diventano sede di gemme fiorifere e siccome ognuna di queste produce un rudimento di ramicello, ne viene una ramificazione speciale corta, rugosa che di anno in anno si biforca e si aumenta e che si chiama *lamburde*. (V. fig. 1 *C* e fig. 2).

Questi apparati fruttiferi, a cagione della loro cortezza e delle gemme da fiore che portano alla loro estremità, non si tagliano, se non in casi di sovrabbondanza, o quando la pianta mostrasse speciale deperimento.

Fra i rami misti nei frutti a granelli notansi il *ramulo ed il brindillo*.

Il primo, d'aspetto piuttosto slanciato, si trova molte volte unicamente con gemme a legno; quando è misto, porta nel suo percorso qualche gemma solitaria a fiore.

La parte mediana di questo ramo è specialmente atta alla trasformazione delle gemme a legno in bottoni. Il ramuli nella potatura se sono terminali si trattano come abbiamo detto pei rami ordinari di prolungamento, cioè si tagliano a due terzi della loro lunghezza, se sono

laterali generalmente si sopprimono sopra 3 o 4 gemme, avvertendo di proporzionare il taglio al loro vigore. Se poi i ramuli sono esuberanti si tolgono in modo che fra i vari rametti nuovi che popolano il percorso delle branche principali non vi sia una vicinanza maggiore di 15 a 20 centimetri: tutti come abbiamo detto si cimano corti.

Riguardo ai brindilli, se essi sono molto corti e terminano con una gemma da fiore, si lasciano intatti; ma se superano i 15 centimetri si accorciano un po' meno dei ramuli ordinari. Le loro gemme danno luogo comunemente ad altre produzioni fruttifere.

Le ramificazioni fruttifere nella pianta, sebben minaccino raramente l'equilibrio a causa della loro naturale debolezza, pure formano la parte più importante a cui deve attendere il frutticoltore.

La bontà e la bellezza dei frutti dipendono in gran parte dalla posizione e dal mantenimento del ramo su cui si trovano ed è il coltivatore che deve promuovere e dirigere con opportuni mezzi la linfa nelle ramificazioni più adatte allo scopo.

Nei frutti a granelli i rami che hanno già dato produzione fruttifera, portano sul loro percorso dei nuclei di gemme latenti atte a svilupparsi quando sieno eccitate a farlo. Questa provvida disposizione permette al bisogno il ringiovanimento totale o parziale delle branche negli alberi a granello.

Avviene spesso nei giovani fruttiferi, specialmente in quelli innestati sopra soggetti debolissimi, come ad esempio sul cotogno, una soverchia fruttificazione in rapporto alla loro robustezza. In tal caso si rende necessaria l'asportazione dei fiori o dei frutti appena allegati. Il coltivatore deve sempre aver presente che il frutto non è che un parassita della pianta ed in vista di ciò cercar, almeno nei primi due anni dall'impianto, di lasciar le piante di frutta con niente o pochissimi frutti.

Talvolta un albero in ciò trascurato si presenta tutto coperto di getti fruttiferi, ed in tal caso occorre praticare un accorciamento delle branche principali. Il taglio occorre sia alquanto limitato ove sul percorso dei rami si trovino in discreto numero dei getti fogliferi. Questi tagli hanno lo scopo di provocare dalle gemme latenti dei nuovi getti a foglia.

Si rinforzano ancor le piante dirigendo, per quanto la forma le permetta, i rami verticalmente; facendo delle incisioni superiormente ai rami deboli e tagliando sempre con gemma terminale a legno.

Nell'educazione di una pianta succede talvolta all'opposto di quello che abbiamo sopraindicato e cioè si presenta una vigorìa eccessiva nella ramificazione ed un'ostinata improduttività. In tal caso occorre diminuire il vigore dell'albero.

Primo espediente sarebbe quello di accecare gli occhi sui rami e di tener i rami a legno tanto di prolungamento come i laterali più lunghi dell'usato, rispettando nel taglio le gemme terminali a fiore. Le incisioni, che altrove abbiamo indicate per rinvigorire, in questo caso vanno praticate inferiormente ai rami od alle branche che si vogliono indebolire. E ciò facendo si deve aver la massima avvertenza per non offender in qualsiasi modo i ramicelli a frutto.

Anche la curvatura dei rami è un mezzo efficacissimo per diminuire la soverchia robustezza, specialmente negli alberi adulti. Si piegano i rami verso terra e si tengono in questa posizione a mezzo di pesi attaccati alle loro estremità. I succhioni che sorgono nella parte superiore della piegatura dirigendosi verticalmente, si tolgono oppure si torcono quando sono ancora erbacci.

Si favorisce pure l'indebolimento di una pianta evitando la concimazione con materie azotate.

Come estremo espediente per diminuire la troppa forza di certi alberi si consiglia il taglio di alcune radici: se anche dopo ciò non prende quel medio sviluppo che occorre per la fruttificazione, è duopo credere che o la varietà non è adatta al luogo, o la forma d'allevamento, o il porta-innesto non sono convenienti. Ed allora si ricorre al sopra innesto capitozzando la pianta se essa è assai giovane, ovvero eseguendo l'operazione a più riprese come altra volta fu indicato per gli alberi adulti.

Le frutta di melo e di pero si prestano bene ad esser conservate allo stato fresco. Esse possono essere a maturanza estiva, autunnale o jemale. È bene che in un frutteto abbondino piuttosto le varietà a maturanza invernale ed autunnale perchè queste si conservano meglio fresche delle altre varietà le quali se non si consumano presto devono venir essiccate.

La raccolta delle frutta si fa in ora in cui la rugiada sia scomparsa.

Quest'operazione talvolta si fa a mano, tal'altra con appositi istrumenti ed in ambo i casi vuole esser eseguita con la massima cura per non offendere in qualsiasi modo i costanti organi fruttiferi di tali piante.

Si deve inoltre avvertire di non produr lesioni od ammaccature nelle frutta essendosi per esperienza provato che le frutta in qualsiasi modo lese sono le meno conservabili, perchè le muffe ed il marciume le invadono con estrema facilità sulle parti offese.

Dopo colte le frutta, prima di disporle alla conservazione, si stendono con delicatezza sopra strati di paglia o di fieno, in luogo bastantemente arieggiato per 24 o 48 ore onde perdano un po' di quell'umidità che in generale hanno soverchia appena raccolte.

In appresso il modo di conservazione varia

a seconda che si tratta di quantità più o meno considerevoli di frutta.

Avendone quantità assai limitate, generalmente si introducono in casse a strati intercalati con cruschello, con paglia di segala o di frumento. Le pere e le mele si conservano pure nei solaj entro mucchi di grano minuto.

Quando si tratta di notevole quantità di frutta la cosa cangia d'aspetto e comunente si esige un apposito locale sano e riparato dalle azioni atmosferiche. Talvolta in suo difetto giovano i cellieri quando però non sono soverchiamente umidi. Un' umidità eccessiva favorisce lo sviluppo delle muffe, da una parte troppa asciuttezza produce l'avvizzimento delle frutta. Il fruttajo deve essere fresco, ma non freddo od almeno in esso, la temperatura deve discondere sotto il grado zero, deve essere oscuro e l'aria vi vuole nonpochissimo rinnovata.

Le frutta nel fruttajo si dispongono sopra ripiani inclinati leggermente verso il suolo, sostenuti tutt'all'ingiro sulle pareti. Le pere e le mele non appoggiano direttamente sopra le scansie, ma su mezzi differenti, quali segatura di legno, borracina ben asciutta, paglia od altro.

Il frutticoltore deve far spesso delle visite al fruttajo per asportare tutte quelle frutta che hanno raggiunto la loro maturanza o che in qualsiasi modo non dimostrano bastante sanità.

Le frutta ben conservate rimangono perfettamente fresche.

Nel caso opposto molte volte si manifesta l'avvizzimento e, per ridonar loro l'apparenza di freschezza, si possono immergere nella sabbia leggerissimamente umida come abbiamo altra volta indicato (1).

(Continua). EMMA POLESSO

(1) V. *Bullettino* dell'Associazione agraria friulana, anno 1884, pag. 319.

APPENDICE IIa

La distribuzione dei premi ai contadini che frequentano le conferenze agrarie di Fagagna.

Nelle ore pomeridiane di domenica 20 febbraio ebbe luogo in Fagagna la distribuzione dei premi ai contadini che frequentarono quella scuola festiva di agricoltura nell'anno 1885-86.

Erano presenti, oltre che i premiati e molti contadini che non frequentano la scuola, il senatore Pecile, due membri della commissione del Legato omonimo ed il prof. Viglietto che tiene le conferenze.

L'onorevole senatore Pecile presidente, prima della dispensa dei premi, rivolse in friulano due parole ai premiati.

Disse innanzi tutto che il Consiglio del Legato Pecile era ben lieto che le conferenze da lui predisposte fossero animate da costante e crescente frequenza, e che già in più modi se ne rilevassero nella pratica i buoni effetti.

Accennò che quest'anno il Legato, esausto *(scuniit)* per le spese sostenute nell'impianto della Latteria, aveva dovuto limitare l'importo dei premi.

Il Legato però, cooperando a fondare questa istituzione che è sociale-cooperativa, aveva reso un servizio a tutti indistintamente, perchè tutti possono approfittare della Latteria, e tanto un litro che cento litri di latte godono in proporzione lo stesso vantaggio.

Fortunatamente però il Ministero di agricoltura venne spontaneamente in aiuto, apprezzando l'opera del Legato, e dispose di 150 lire per premi a quei contadini che avevano frequentato le conferenze e che esercitavano l'agricoltura fuori del territorio di Fagagna.

È a sperarsi che questa elargizione continui anche in avvenire e così avranno eccitamento a frequentare le conferenze anche gli agricoltori che hanno le loro terre fuori di questo Capoluogo.

L'interesse che i frequentatori delle conferenze dimostrano, la stima che si è acquistata fra loro il prof. Viglietto, sono un segno evidente, che egli ha saputo far entrare in loro l'idea che si possa in agricoltura fare meglio di quello che si fa comunemente. Ora non è che colla buona agricoltura che si possa lottare contro la crisi che ci aggrava, contro il deprezzamento di tutti i prodotti.

Chiuse con un pietoso ricordo a suo zio Gabriele Pecile autore del benefico Legato in favore del Capoluogo di Fagagna, del quale il Consiglio è lieto che anche altri possano usufruire.

Dopo di ciò, l'egregio prof. Viglietto lesse i nomi dei premiati, invitandoli a ritirare i premi che consistevano (come si può vedere nella retroposta tabella) in istrumenti a loro utilissimi, o sementi che essi stessi avevano desiderate e prescelte.

Faceva piacere il vedere tanti contadini andare a casa tutti lieti col loro premio; e difatti si può, anzi si deve, sperar bene dell'avvenire della nostra agricoltura vedendo l'interessamento che questi agricoltori hanno per l'istruzione di cui il Legato Pecile gli ha provveduti.

P. BURELLI

Elenco dei premiati fra quelli che frequentano le conferenze agrarie domenicali di Fagagna (1).

Numero d'ordine	Nome del premiato	Località dove il premiato esercita l'agricoltura	Note di merito: Frequenza	Profitto	Media	Importo del premio in lire	Pronvenienza del premio	Stromenti consegnati secondo l'importo del premio
					Anno 1° di frequenza.			
1	Zoratti Giuseppe	Caporiacco	10.—	9.—	9.50	20	Ministeriale (1)	Forbice, forca ed avena (per terreni grassi).
2	Gasparini Pietro	Fagagna	9.—	10.—	9.50	16	Legato Pecile	
3	Zanitti Paolo	»	9.—	10.—	9.50	16	»	Seghetto, coltello aperto, coltella e tre forche.
4	Schiratti Luigi	»	9.—	8.50	8.75	11	»	Avena.
5	Pegoraro Giulio	»	8.—	8.—	8.—	7	»	Coltello da tasca, forbice e forca.
6	Bertoli Gabriele	»	7.—	8.—	7.50	7	»	Coltella, forca e seghetto.
7	Pegoraro Giovanni	»	7.—	8.—	7.50	5	»	Coltello e due forche.
8	Perez Lazzaro	»	6.—	6.50	6.25	3	»	Coltello da tasca e forca.
					Anno 2° di frequenza.			
1	Presello Giulio	Caporiacco	10.—	10.—	10.—	15	Ministeriale	Forbice e forca.
2	Ninzatti Luigi	Fagagna	10.—	9.50	9.75	12	Legato Pecile	Trifoglio prantense.
3	Ziraldo Giovanni	»	9.—	8.50	8.75	8	»	Avena.
4	Gasparini Luigi fu Rodolfo	Moruzzo	9.—	8.25	8.50	12	Ministeriale	Due coltelli da innestare, seghetto, roncola, forbice e forca.
5	Nardone Giulio	Fagagna	9.—	7.—	8.—	5	Legato Pecile	Trifoglio pratense.
6	Gasparini Giovanni	Moruzzo	8.—	9.—	8.50	12	Ministeriale	Forbice, due forche di quattro denti, due coltelli da innestare ed accetta.
7	Ziraldo Pietro	Fagagna	8.—	7.—	7.50	3	Legato Pecile	Avena.
					Anno 3° e 4° di frequenza.			
1	Gasparini Luigi di Giorgio	Fagagna	10.—	10.—	10.—	9	Leqato Pecile	Trifoglio pratense.
2	Domini Sigismondo	»	10.—	9.—	9.50	7	»	Accetta, roncola, coltello e forca.
3	Presello Luigi	Caporiacco	10.—	8.75	9.37	10	Ministeriale	Arnesi per piccole industrie, forca.
4	Florit Pietro	Fagagna	10.—	8.75	9.37	6	Legate Pecile	Forca a quattro denti e due senza manico.
5	Cinello Bonifacio	Madrisio	10.—	8.—	9.—	8	Ministeriale	Cemento per vasca da concimaia, forbice e coltello da tasca.
6	Shiratti Fabio	Fagagna	10.—	8.—	9.—	5	Legato Pecile	Trifoglio pratense.
7	Pegoraro Angelo	»	10.—	8.—	9.—	5	»	Accetta.
8	Gasparini Valentino	Moruzzo	10.—	7.75	8.87	7	Ministeriale	Avena.
9	Vantusso Basilio	Fagagna	9.—	9.50	9.25	6	Legato Pecile	Arnesi da innestare.
10	Pilosio Luigi	»	9.—	8.75	9.—	5	»	Forbice, forca e roncola.
11	Nardone Giuseppe	»	9.50	8.50	9.—	5	»	Trifoglio pratense.
12	Gasparini Costantino	Moruzzo	8.—	8.50	8.25	6	Ministeriale	Due forche e forbice.
13	Pilosio Francesco	Fagagna	8.—	8.—	8.—	3	Legato Pecile	Coltella da tasca.
14	Zuian Francesco	»	9.—	7.—	8.—	3	»	Forbice.
15	Lestani Giuseppe	»	8.50	7.—	7.75	3	»	Forca americana.
16	Tramontin Valentino	»	6.—	9.—	7.50	2	»	Seghetto.
					Anno 3° di frequenza.			
1	Ermacora Antonio	Martignacco	10.—	10.—	10.—	35 (2)	Ministeriale	Pompa Filadelfia.
					Anno 2° di frequenza.			
1	Viezzi Nicolò	Rive d'Arcano	9.—	10.—	9.50	20	Per ciascuno di questi vennero spese lire 5 del sussidio ministeriale e lire 15 del co. Orazio d'Arcano proprietario delle colonie ove i premiati lavorano.	Seghetto, due forche, coltella da tasca, sega, scure, e forbice.
2	Verilli Giovanni Battista	»	9.—	10.—	9.50	20		Seghetto, due forche, coltello, scure, due pennati, coltello da tasca, e forbice.
3	Chittaro Michele	»	9.—	10.—	9.50	20		Tre forche, coltello da tasca, scure, forbice e 15 chilogrammi di seme da prato.
4	Moroso Antonio	»	9.—	10.—	9.50	20		Tre forche, scure, due roncole, forbici, due pennati e roncola da tasca.
5	Cantarutti Antonio	»	9.—	10.—	9.50	20		Sega, scure, roncola da tasca, sei forche e roncola.

(per i n. 1-5 di Rive d'Arcano:) Forbice meccanica per la tosatura delle pecore. Aratro aquila 21 da usarsi in comune (3).

(1) Per quelli che ebbero premio coi fondi *messi a disposizione dal Ministero*, l'importo del premio fu leggermente più elevato di quello assegnato agli alunni di ugual merito ma premiati coi soli mezzi del *Legato Pecile*. (2) Mancando il sussidio ministeriale, non era stato mai premiato negli anni precedenti, quantunque sia stato sempre fra i primi. (3) Lo stesso proprietario fornì anche l'aratro aquila e la forbice meccanica per la tosatura delle pecore da usarsi in società fra i cinque coloni che frequentano le lezioni.

NOTIZIE COMMERCIALI

Sete.

Da oltre due mesi predomina calma assoluta nell'articolo, la fabbrica, che pur lavora attivamente, avendo cominciato a provvedersi parcamente, giorno per giorno, appena che si manifestarono le apprensioni politiche, che andarono aggravandosi fino a temere seriamente conflagrazioni inevitabili. Fortunatamente il flagello della guerra sembra allontanato ed il termometro delle borse, che, dopo i tracolli di fine gennaio e primi febbraio, andò grado grado rialzandosi, tende a raggiungere pei valori i corsi naturali in epoche tranquille. Per le sete invece il terreno perduto durante la crise non si è riguadagnato neanche parzialmente, ed anche questa volta il contegno dei detentori nè è cagione per buona parte. Dopo gli acquisti importanti che fece la fabbrica in novembre e nella prima metà di dicembre tanto in merce pronta come per consegna, era prevedibile una sosta nelle transazioni, quando anche non fossero sorvenute le apprensioni bellicose e, difatti, per alcune settimane i filandieri non si lasciarono intimorire dalla calma e si astennero dal fare offerte. Non seguivano affari, ma i prezzi restavano invariati, come avviene sempre se i detentori sanno mantenere il contegno logico nei periodi di calma, l'astensione. Ma taluni cominciarono a perdere pazienza ed offersero di vendere con una a due lire di ribasso, sebbene tutti sappiano che non è il ribasso che spinge la fabbrica a comperare, ma il bisogno di materia. Anzi le offerte insistenti allontanano i compratori che sanno profittare dello scoraggiamento. Incalzando l'offerta, a prezzi sempre più bassi, ebbero luogo alcuni affari che determinarono corsi di 3 a 4 lire inferiori a quelli praticatisi in dicembre ed oramai è su tali che si aggirano le proposte.

È sempre difficile riacquistare il terreno perduto, ma se si considera con giusti apprezzamenti la situazione intrinseca dell'articolo, il buon andamento della fabbrica che non arrestò punto il lavoro ed il regolare smaltimento della seta, si deve inferirne che l'attuale livello dei prezzi non è giustificato. Un contegno più fermo nei detentori, l'astensione dalle inconsulte offerte, avrebbe per effetto sicuro un miglioramento graduale fino raggiungere i limiti di dicembre. E sarebbe propizio il momento di adottare tale contegno in quanto che la fabbrica si trova agli sgoccioli di materia e da alcuni giorni fa pratiche per contratti a consegna sulla base dei prezzi attuali, che invero trovano pochi aderenti.

Intanto le poche vendite che seguono riflettono a prezzi di lire 51 a 52 per gregge che ottenevano facilmente lire 54 a 56 in dicembre nel mentre per articoli speciali, mercè il buon contegno dei detentori, il ribasso fece minor breccia.

In cascami gli affari sono pressochè nulli per la estrema scarsezza di roba in vendita.

Le struse perdettero circa 50 centesimi sui prezzi più elevati.

Udine, 10 marzo 1887 — C. Kechler

Stagionatura ed assaggio delle sete presso la Camera di commercio ed arti di Udine.

Sete entrate nel mese di gennaio 1887.

alla stagionatura

Greggie	Colli N.	53	Cg. 5225
Trame.	» »	10	» 945
Totale	N.	63	Cg. 6170

all'assaggio

Greggie . . . . N.	141
Lavorate . . . . »	15
Totale »	156

Il Direttore
L. Conti

NOTIZIE VARIE

Libri inviati in dono all'Associazione. —

E. Bechi. — Relazione al presidente del Comizio agrario di Firenze sul processo proposto dal prof. E. Bechi per scoprire le miscele di olio di cotone coll'olio di oliva.

Pasqualis. — Annuario del r. Osservatorio bacologico di Vittorio, 1886.

Ministero di agricoltura, industria e commercio. — Notizie intorno alle condizioni dell'agricoltura: I conti culturali del frumento.

∞

Macchine agrarie da prestarsi. — La direzione della r. Scuola di viticoltura di Conegliano ci manda l'elenco delle macchine che essa tiene in deposito e le norme colle quali le cede chiunque voglia farne esperimento.

Chi desidera informazioni, si rivolga al nostro ufficio.

∞

Corsi per l'insegnamento della Bacologia. — Anche in quest'anno saranno aperti presso la Stazione bacologica di Padova due corsi d'insegnamento, uno per gli uomini e l'altro per le donne. Il primo comincia col giorno 20 aprile prossimo venturo e avrà termine ai primi di luglio: il secondo durerà dai primi di luglio alla metà di agosto successivo.

Chi desidera informazioni, si rivolga al nostro ufficio.

Dott. Federico Viglietto, redattore.